



PALAIS ROYAL

RESTAURANT

VENEZIA

PHILIP CHRONOPOULOS

UN DÉCOR MONUMENTAL

À quelques canaux de San Marco et de La Fenice s'érige la façade majestueuse de l'ancienne Bourse de Commerce devenue Nolinski Venezia. Au troisième étage, protégé par les Monuments Historiques vénitiens, l'amphithéâtre de l'ancienne Salle du Conseil abrite une nouvelle scène gastronomique : Le Palais Royal Restaurant Venezia. Cerné d'arches de style byzantin, l'espace monumental accueille une trentaine de couverts. La décoration imaginée par le duo Le Coadic & Scotto tire partie de l'architecture en coursive, des luminaires et de la rambarde classés datant des années 50 pour habiller les dîners hors du temps.



PHILIP CHRONOPOULOS

Originaire d'Athènes, Philip Chronopoulos se forme en France à l'école Bocuse. Ses expériences auprès d'établissements de prestige forgent les qualités techniques et managériales indispensables au devenir d'un grand Chef.

En 2015, il prend la tête des cuisines du Palais Royal Restaurant Paris avec le défi personnel d'écrire sa propre histoire culinaire. Il ose la touche grecque. Le préambule en mezza de sa carte raconte sa terre natale, une émotion d'enfance.

Ne cherchant pas à impressionner, Philip Chronopoulos vise le sentiment et à marquer les esprits par une cuisine de cœur. C'est ainsi qu'en février 2022, il atteint le firmament des deux étoiles au Guide Michelin, qu'il espère également voir briller au-dessus des voûtes byzantines du Palais Royal Venezia, le restaurant gastronomique du Nolinski Venezia.



LA CUISINE

Une cuisine qui mêle l'excellence à la française, l'identité grecque du Chef Philip Chronopoulos, la générosité italienne et le cœur de toute une équipe. Le Chef ambitionne la simplicité d'une carte précise et réconfortante construite comme un pont entre la France, la Grèce et l'Italie, et de produits d'exception, la plupart sourcés en Italie.

Le Chef s'inspire de la générosité méditerranéenne ajoutant ainsi à la majesté impressionnante de son restaurant, la chaleur d'un service attentionné. Avant que d'être belle, il veut que sa cuisine soit bonne et procure des émotions. Une cuisine de sentiments qui va droit au cœur pour marquer les esprits.

Ré-interprétées des spécialités vénitiennes et italiennes font parti de la carte, ainsi que les produits de la mer impressionnants de fraîcheur, en provenance directe du marché aux poissons de Venise.



UNE TABLE MAJESTUEUSE

L'imposant amphithéâtre de l'ancienne Salle du Conseil abrite désormais Le Palais Royal Venezia, LE grand restaurant dans toute sa splendeur, pour son extrême qualité de service et pour le temps consacré au cérémonial du dîner.

Discrètes en alcove ou paradant au centre de la scène gastronomique, juponnées de blanc et de rouge, les tables sont dressées dans un style grand siècle. L'argenterie brille. Le verre à eau, création exclusive pour Nolinski du maître verrier Berengo Studio, joue avec le thème marin insufflé de toute part dans l'hôtel. En cursive, les arches de style byzantin confirment que l'intrigue culinaire se déroule à Venise. Banquettes et fauteuils de velours accueillent les convives, acteurs et spectateurs de l'opéra gastronomique qui se joue chaque soir.

Statuaires sur socle et têtes de fontaine anciennes participent à la théâtralité du lieu, tandis que les serveurs attentionnés évoluent au milieu d'œuvres contemporaines pour servir une cuisine authentique et généreuse d'inspiration italienne. Datant des années 50, le lustre classé jaillit des hauts plafonds tel un bouquet renversé. Quant aux appliques de même époque, elles illuminent telle une rampe la salle qui n'aspire qu'au firmament des étoiles.



À PROPOS D'EVOK COLLECTION

Propriété de Pierre Bastid, imaginé & développé par Romain Yzerman et Emmanuel Sauvage qui en assure la direction générale, Evok Collection est né en 2014. Ses 3 co-fondateurs ont alors la volonté de créer des lieux de destinations et les nouveaux codes de l'hôtellerie de luxe. Dans chacune de ses adresses, Evok propose à ses hôtes « une vie de rêve en plus » en offrant une lecture singulière et contemporaine de l'art de vivre des lieux de culture et d'art de vivre d'Europe.

À chaque marque, son identité avec comme trait commun la volonté d'offrir une convivialité joyeuse et authentique influencée par les différents environnements dans lesquels Evok décide de s'installer. Nolinski est un havre de bien-être dans des quartiers centraux et animés. Au Brach, Evok insuffle un art de vivre convivial et sophistiqué dans des quartiers imposants. Evok donne également accès à des propriétés exclusives et confidentielles : BAST, Palais Royal Restaurant et Cour des Vosges.

À chaque lieu donc, sa marque, son ambition, son univers, son cadre de vie inspiré de l'endroit où il s'installe. Pour chaque projet, il s'agit de trouver un lieu ad hoc, le faire renaître et laisser libre cours à l'imagination des designers choisis par Evok : Philippe Starck, Tristan Auer, Jean-Louis Deniot, Christophe Tollemer, LeCoadic-Scotto... Avant d'y proposer à tous, des moments de vie et de bien-être inédits et joyeux grâce à une attention portée à tous les détails et une excellence du service.

Evok a l'ambition d'être acteur de la société civile : faire grandir les hommes et les femmes qui composent ses équipes, transmettre le savoir-faire et le savoir-être, impulser de l'énergie, progresser pour un avenir plus respectueux de l'environnement. Une manière de redonner, de partager les succès et de faire jouer les vases communicants dans le cadre d'un projet d'entreprise bien au-delà du cadre.

Evok a développé un réel savoir-faire et une expertise dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et du bien-être. De la création à la restructuration d'établissements, en France ou à l'international, Evok propose un service d'accompagnement sur-mesure grâce à ses compétences en management, gestion, audit et consulting.

Après six adresses singulières, l'histoire continue de s'écrire et les marques du groupe se déploient à présent à l'international. Après Nolinski à Venise (juin 2023), Brach Madrid (2024) et Brach Rome (2026) enrichiront la collection.

EVOK COLLECTION COORDINATION PRESSE

CHARLINE HANROT

chanrot@evokcollection.com

BUREAUX DE PRESSE

FRANCE

BÉATRICE KORB KAPLAN

beatrice.korb@agenceproches.com

ROYAUME-UNI

NICOLA FRANKLIN

nicola@bacchus.agency

USA

CARA CHAPMAN

cara@bacchus.agency

ITALIE

JASMINE LE VAN KIM

jasmine@levankim.it

ESPAGNE

CARLOTA LARIO AGUADO

carlota@brandscomm.com

PALAIS ROYAL

RESTAURANT

VENEZIA

PHILIP CHRONOPOULOS

CALLE LARGA XXII MARZO-S. MARCO 2032

30124 VENEZIA

TEL: +39 041 4062459